



Herzlich willkommen!

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt mit bodenständigen, saisonalen Gerichten und Produkten aus unserer eigenen BIO-Landwirtschaft.

Genießen Sie dazu alle unsere Weine glasweise.

Kulinarische Erlebnisse

Familien-Sonntag 11 bis 14 Uhr

Genießen Sie mit Freunden und Familien die Zeit bei unserem Brunch. Für unsere kleinen Gäste gibt es ein extra Buffet in Kinderaughöhe und ein lustiges Kinderprogramm.

Muttertagsbrunch 12. Mai 35 € pro Person – AUSGEBUCHT!

Vatertagsbrunch 9. Juni

Grillstation auf der Terrasse! 29 € pro Person

Spargel- & Reh-Brunch 3. Mai – 19 Uhr

herrlicher Auftakt in die Wild- & Spargelsaison 29 € pro Person

Romantik-Dinner 24. Mai – 19 Uhr

Candle-Light-Dinner in romantischer Atmosphäre 35 € pro Person

Grillabend 21. Juni – 19 Uhr

Gustieren Sie am herzhaften Grillbrunch 29 € pro Person

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene in unseren Speisen und hat immer ein offenes Ohr für Ihre Wünsche!

Familie Neustifter & Team



Aperitif

Frizzante 0,1 l € 2,60

Grüner Veltliner Sekt 0,1 l € 3,80

Aperol-Sprizz

Frizzante, Aperol, Orangen € 3,90

Hugo

Frizzante, Hollerblütensirup, Zitronenmelisse,
„Grüner - ganz ohne Alkohol“ € 3,90

NullKommaKarl – Alkoholfreier Spritzer

„Grüner - ganz ohne Alkohol“ mit Soda gespritzt, € 2,20

Grüner - Hugo

„Grüner - ganz ohne Alkohol“ mit Soda gespritzt,
Hollerblütensirup, Zitronenmelisse € 3,30

erfrischend regional

naturtrüber Apfelsaft
unser Traubensaft weiß & rot
Marillennektar

gespritzt mit Sodawasser 0,25 l € 2,10 0,5l € 3,20
gespritzt mit Leitungswasser 0,25 l € 2,00 0,5l € 3,00
pur 0,25l € 2,60

Gerne können Sie sich **Leitungswasser**
bei **unserem Brunnen** holen.



BIO-Spargel aus dem Weinviertel

Räucherlachstatar

mit schwarzen Oliven und Dill € 9,80

Weintipp: Rosé Cabernet Sauvignon

Spargelsalat € 8,40

mit Roastbeef € 10,90

Weintipp: Welschriesling Klassik

Spargelcremesuppe

mit Prosciutto-Chips € 4,20

Papardelle mit Spargelspitzen à la Creme € 10,90

mit Truthahnsteak mit Salbei & Prosciutto € 15,60

Weintipp: Grüner Veltliner unfiltriert & ungeschwefelt

Weinviertler Solospargel

gekocht mit Soße Hollandaise und Erdäpfeln € 13,40

gebacken mit Salat vom Buffet und Soße Tartar € 12,40

Weintipp: Grüner Veltliner Reserve

Filetsteak

medium gegrilltes Rinderfilet (mind. 220 g)

mit Solospargel, Soße Hollandaise und Erdäpfeln € 28,00

Weintipp: Blaufränkisch Exklusiv



Suppen

kräftige Rindssuppe

mit hausgemachten **Frittaten** oder **Leberknödeln** € 3,20

großer Suppenteller

mit hausgemachten Frittaten und Leberknödeln € 3,90

Hauptspeisen

Poysdorfer Hauerpfanne

saftiges Grillkotelett vom Schweinerücken auf würziger Erdäpfel-Gemüse-Pfanne mit Spiegelei € 12,90

Weintipp: Poysdorfer Saurüssel

Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln und Essiggurkerl € 15,90

Weintipp: Grüner Veltliner Terroir

Backhendel

teilweise ausgelöst mit a bisserl Haut
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
mit Salat vom Buffet € 12,80

Weintipp: Grüner Veltliner Exklusiv

Wildragout

mit Butterspätzle und Preiselbeeren € 14,80

Weintipp: Cabernet Sauvignon Exklusiv



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel mit Salat vom Buffet
vom Schwein € 9,60
vom Kalb € 12,90

Weintipp: Weinviertel DAC

Forellenfilet natur gebraten
auf Püree von unseren BIO-Kichererbsen
und gegrilltem Gemüse € 16,80

Weintipp: Chardonnay Exklusiv

Pulled Pork-Burger

Grahamweckerl mit Speckstreifen, Coleslaw,
BBQ- und Cocktail-Soße, dazu Pommes frites € 13,20

Weintipp: Chardonnay Exklusiv

Gemüse-Curry

mit unseren BIO-Kichererbsen
mit Basmatireis € 11,90

Weintipp: Riesling Exklusiv



Bärlauchknödel mit Schafkäse
frischem Parmesan und brauner Butter
auf Blattspinat € 9,90 €

Weintipp: Sauvignon blanc Exklusiv



Kaffee

Melange € 3,00 Latte Macchiato € 3,60
Verlängerter € 2,60 Cappuccino € 3,90

Julius Meinl Premium 1862

Espresso € 2,20 doppelter Espresso € 3,40

Schnaps

Familie Wimmer: Marille, Trester, Birne 2 cl € 3,20

Heger Heinz: Traubenbrand-Grüner Veltliner,
Trester-Gelber Muskateller 2 cl € 3,20

Familie Danninger: Vogelbeer m. Birne,
Elsbeerbrand, Asperlgeist 2 cl € 5,20

Dr. Spindler: Trester-Muskat, Delicius-Apfel 2 cl € 3,20

Hermann Schuckert: Nussschnaps 2 cl € 2,50

Mineralwasser

Vöslauer still oder prickelnd
0,3 l € 2,10 0,75 l € 4,20



Nachspeisen

Neustifters Kürbiskern Traum

cremigtes Vanilleeis in Kürbiskern-Krokant mit Biskuitwürferl, Schlagobers und BIO-Kürbiskernöl € 7,90

Marillen-Eis-Knödel in Brösel € 3,30

Sorbet-Teller

zweierlei Sorbet fruchtig arrangiert € 6,20

feines Eis aus der Konditorei Stoiber

Erdbeer, Vanille, Schokolade

Eiskaffee mit Schlag € 4,90

Eispalatschinke

mit Vanilleeis, Schokoladensoße und Schlag € 4,80

Apfelstrudel € 3,60 mit Schlag € 4,60

Topfenstrudel € 3,60 mit Vanillesoße € 4,90

Powidltatschgerl

mit Butterbrösel oder Mohn € 7,80

Wählen Sie aus unserer Kuchenvitrine:

Original Neustifter Haustorte

aus unseren BIO-Kürbiskernen € 3,30

sowie weitere hausgemachte Torten



Zwischendurch

Truthahnbrust-Streifen vom Grill

auf Salat mit unserem BIO-Kürbiskernöl € 7,80

Rindsgulasch

groß € 7,90 oder klein € 5,80

Sachers Würstel oder Debreziner

mit Senf und Kren € 3,80

Flammkuchen Speck & Zwiebel

knuspriger Brotteig mit Creme fraiche und Käse € 5,80

Schinken Käse Toast

mit kleiner Salatgarnitur € 4,20

ofenfrisches Gebäck:

Salzstangerl, Kornspitz
oder Handsemmel € 1,20

Bier

Hubertus Bräu - Pils oder Keltenbier

Pfiff € 2,60 Seidl € 3,20 Krügel € 3,80

Limonade

Almdudler, Himbeer-Kracherl, Eistee Pfirsich

Coca Cola, Cola light, Cola Zero 0,3 l € 2,80